



Få mere ud af FødevarerWatch

KLIK HER

# Prøv FødevarerWatch nye app

FødevarerWatch

Om | Abonnement | Annoncering | Job | Kontakt | RSS |

# FødevarerWatch

Bjarne Agger Sidelma...   
 Dit prøveabonnement udløber om 14 dage

Forside | Fødevarer | Drikkevarer | Landbrug/Fiskeri | Detail |

Del på:

Tekst:



Morten Sylvest Noer og Christopher Melin står bag Æbler, der blandt andet leverer cider til gourmetrestauranten Amass. | Foto: Martin Lehmann/Polfoto/Arkiv

## Cider er specialøls nye lillebror

Efter ti år med hård dominans har specialøl endelig fået sig en lillebror. Hans navn er cider – dansk cider. Æbler omdannet til mousserende drikke er det nye inden for mikrobryggeri, og Mikkeller og Claus Meyer er med på bølgen.

Offentliggjort 17.02.16 kl. 08:04 AF SACHA SENNOV

I starten af 00'erne begyndte hjemmebryggere at poppe op rundt omkring i Danmark. De udviklede sig hurtigt til mikrobryggere og snart var specialøllen 00'ernes svar på 90'ernes vin-pandemi. Nu er der kommet en ny spiller på banen: cideren.

Den berømte danske brygger Mikkel Borg Bergsø, som står bag bryggeriet Mikkeller, mener uden tvivl, at cideren er det nye mikrobryg, og at den er kommet for at blive:

“Så kom Sompersby, som er meget værnepladder, men det har gjort, at folk har fået kæmpekab til dem type drikke, der er lavet af æble”

Mikkel Borg-Bjergsø, brygger, Mikkeller

"Cider er blevet langt mere populært, end det var før. Jeg prøvede at lave cider for første gang for 6-7 år siden, sådan noget rigtig craft cider gæret med vildt gær. Det var der ikke en nogen, som forstod, men det er helt klart ved at ændre sig nu."

FødevarerWatch har talt med lang række centrale spillere inden for specialølmarkedet, som alle peger på, at ciderens æra er kommet. Bryggerierne Kølster Malt & Øl, Mikkeller, Ørbæk Bryggeri, Svaneke Bryghus og Nørrebro Bryghus har allerede lavet deres egne version af den mousserende drik.

Gastronomen Claus Meyer er også hoppet med på bølgen. Sammen med Nørrebro Bryghus har han lavet en tør økologisk cider.

"Når cider har så stort et potentiale, er det fordi den har stor *drinkability*, vi nyder cider som aperitif eller måltidsdrik, og man får hurtigt sat nogle liter til livs. Carlsbergs arbejde i kategorien har jo også været til at få øje på og når så mange investerer i bryggeudstyr og bryggerier så opstår der masser af fri kapacitet. Og så kan cider jo simpelthen med sin fine balance mellem frugtsødme, syre og bitterhed jo bare smage forbandet godt," skriver han i en mail til FødevarerWatch.

Han ser det Ny Nordiske Køkken som en direkte forklaring på, at cideren er kommet tilbage i danskernes bevidsthed. I stedet for importere smart og dyr vin er fokus vendt mod, hvad vi har i vores egen baghave, og der gør æbler rigtig fint.

### Carlsberg lavede bemaarbejdet

### Relaterede

Berømt dansk øl-tvilling åbner eget bryggeri i USA

Endnu et bryghus begynder at lave whisky

Dansk spiritus er blevet genfødt

Nomadebryggeri åbner stor øl- og madhal i København

ANNONCE

VIDSTE DU, AT ARLA FOODS GERNE VIL SAMARBEJDE OM PRODUKT-UDVIKLING?

LÆS HER

### Seneste Drikkevarer

Cider er specialøls nye lillebror

Norsk gigant bejler til Rynkeby

Suntory vokser i usikkert marked

PRØV GRATIS I 30 DAGE

### FødevarerJob



Operational Teamleader - Billund, Gate Gourmet  
22-01-16

Se flere job

### Seneste nyt Mest læste

- Du bliver (måske) sund af øko-kød og mælk | 10:15
- Mette Bock: Stop hysteri om landbrugspakke | 10:11
- Kohberg-ejer køber sig ind i vandkongens juice-brænd | 10:04
- Arla er hårdt ramt af faldende mælkepriser | 09:11
- Mælkebønder tøver med at gå øko-vejen | 08:34
- Cider er specialøls nye lillebror | 08:04
- Rawbite tjener godt på sunde energibarer | 07:46
- Hver tiende mælkebonde truet af konkurs | 07:21
- Ida Aukén: Skandaløs kæmperegning til vandforbrugere | 07:06
- Forskere kritiserer igen Eva Kjers regnemetoder | 06:54
- "Vi har overhovedet ikke lavet nogen studehandel" | 16:02
- Eva Kjer kaldes i endnu et samråd | 16:02
- Norsk gigant bejler til Rynkeby | 16:02

Se flere | Vis valgte

### FødevarerJob



Financial Controller - Lantmännen Unibake  
05-02-16



Sales Manager - North Atlantic Seafood A/S  
20-01-16

Se flere job

mainstream-cider Somersby har banet vejen for ciderens genkomst.

#### Nye danske ciderproducenter

1. Æblerov
2. Kølster
3. Mikkeller
4. Ørbæk Bryggeri
5. Svanke Bryghus
6. Nørrebro Bryghus
7. Cold Hand Winery
8. Coisbo cider
9. Fejø cider
10. Horn Cider
11. Skærsøgaard
12. Pomona cider
13. Olsens Cider
14. Kemeagaarden  
cider
15. Dyrehøj-vingaard

"Før Somersby var der ikke nogen, som kendte cider. Så kom Somersby, som er noget værre pladder, men det har gjort, at folk har fået kendskab til den type drik, der er lavet af æble. Det har skabt et langt større kendskab til cidere, end der har været før," lyder det fra bryggeren

Han ser det som en helt naturlig videre udvikling af specialøllet:

"Vinen kom for alvor til Danmark tilbage i 70'erne. Det kørte rigtig længe, og så kom mikrobryggen. Vi er nødt til at udvikle, for der skal ske noget nyt, så det hele ikke bare bliver konformt."

Kim Johansen er en af de nye ciderister. Den uddannede brygmester smagte for første gang cider i England i 1989. Men det var ikke før til Nordmandiet og Bretagne i Frankrig i sommeren 2000, at han for alvor fik øjnene op for den friske drik.

Den franske cider gav ham så meget blod på tanden, at han efter turen tog kontakt til Ørbæk Mostfabrik på Fyn. Sammen lavede de i 2002 den første cider, og i 2003 stiftede han ciderriet Pomona.

"For mig er der sket det, at jeg er kommet med i et lokalt produceret fødevarerprojekt i Føtex Foods-forretninger. Min cider er på en reol i butikkerne med lokale fødevarer. Lige nu er vi cirka ude i halvdelen af Føtex Foods," fortæller Kim Johansen.

Han har været med i projektet siden december 2014, og producerede omkring 10.000 liter cider det år. Nu sælges hans produkter også i Irma-forretningerne under en afart af private label med titlen Ørbæk Gaard Cider.

"Hvis tendensen i år holder, så stiger volumen ret meget de næste par år. I løbet af et par år er det nok en fordobling, vi taler om," siger Kim Johansen.

#### Ikke sød og klam, men tør

De fleste forbinder cider med en næsten kvalmende sød æblesmag. Men det er absolut ikke den type, som de nye ciderister fremstiller. Det er derimod en tør og vinøs udgave med masser af krop hovedsageligt inspireret af den franske cidertype fra den nordlige region Bretagne i Frankrig.

Mikkel Borg Bergsø fortæller, at man i USA har været i gang med at producere cider længe, hvor fænomenet kaldes *craft cider*. Han skal selv i gang med en produktion, og ligesom de andre danske ciderproducenter er målet for ham også den mere komplekse, tørre franske udgave – omend med massere af mulighed for eksperimenter:

"Cider er 100 procent noget, vi skal lave. Jeg snakkede faktisk med et bryggeri i Belgien, om at vi skal i gang med at lave en produktion for nogle måneder."

En del af de nye ciderister har tidligere brygget frugtvin, mens andre kommer fra specialøllet.

**Berømt dansk øl-tvilling åbner eget bryggeri i USA**

**Endnu et bryghus begynder at lave whisky**

**Dansk spiritus er blevet genfødt**

**Nomadebryggeri åbner stor øl- og madhal i København**

### Modtag nyhedsbreve fra FødevarerWatch gratis

## FødevarerWatch



#### SEKTIONER

**Forside**  
**Fødevarer**  
**Drikkevarer**  
**Landbrug/Fiskeri**  
**Detail**  
**Artikellarkiv**

#### REDAKTØR

Jørgen Rudbeck  
[jr@fwatch.dk](mailto:jr@fwatch.dk)  
Tlf.: 3330 8357  
Mobil: 4010 8198

#### ANSV. CHEFREDAKTØR

Anders Heering

#### ADRESSE

FødevarerWatch  
St. Regnegade 12, 2. sal  
1110 København K  
Danmark  
Tlf.: 3330 8388

[Kontakt FødevarerWatch](#)  
[Om FødevarerWatch](#)

#### ANNONCERING OG SALG

Simon Holm Andersen -  
Abonnement  
[simon@infowatch.dk](mailto:simon@infowatch.dk)  
Tlf.: 7171 7439

Thomas Gynthersen -  
Annoncering  
[thomas@infowatch.dk](mailto:thomas@infowatch.dk)

#### ABONNEMENT

Prøv FødevarerWatch gratis eller få tilbud på et abonnement, der passer til lige netop dig eller din virksomhed.

[fodevarerwatch@infowatch.dk](mailto:fodevarerwatch@infowatch.dk)  
Tlf.: 7077 7443

Jobannoncer  
[thomas@infowatch.dk](mailto:thomas@infowatch.dk)  
Tlf.: 7171 7423

Copyright © 2013 FødevareWatch A/S - Alt materiale på denne side er omfattet af gældende lov om ophavsret

FødevareWatch anvender cookies til at huske dine indstillinger, statistik og målrettede annoncer. Når du fortsætter med at bruge websitet accepterer du samtidig  brugen af cookies. [Læs mere her.](#)